



# D-FTTENB-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ASALMONADA ENTERA A GRANELL (BINS)

Revisión 6 (23-11-2021)

Elaborado por: M<sup>a</sup> del Valle Peláez  
Revisado por: José Pablo Medina

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA A GRANELL

<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoíris																						
<b>Nombre científico</b>	<i>Oncorhynchus mykiss</i>																						
<b>Familia</b>	Salmónidos																						
<b>Origen</b>	España																						
<b>Forma de obtención</b>	Acuicultura / De cría																						
<b>Forma de presentación</b>	Entera Fresca																						
<b>Marca comercial</b>	PISCIFACTORIAS ANDALUZAS S.A.																						
<b>Formato de comercialización</b>	<p>Entera en tinas (400 kg) – Contenedor isoterma SAEPLAST C680 añadiendo 75-100 L agua y 75-100 kg hielo en escamas (según época del año).</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>																						
<b>Etiquetado</b>	<p>Conforme:</p> <p><b>Real Decreto 418/2015</b>, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de productos pesqueros.</p> <p><b>Reglamento (CE) 1224/2009</b> del consejo, de 20 de noviembre de 2009 por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común.</p> <p><b>Reglamento (UE) nº 1169/2011</b> del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. El código GTIN variará en función del producto y su peso.</p> <p style="text-align: center;">Etiqueta Ejemplo:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">ZONA CRIA Y SACRIFICIO Alfarras-Lleida</td> <td colspan="2">PRIMER EXPEDIDOR/CENTRO EXPEDICIÓN Piscifactoría Santa Ana S.L.</td> </tr> <tr> <td>PAÍS DE ORIGEN/EXPEDIDOR: España</td> <td colspan="2">DOMICILIO: Camí del sot s/n Alfarras(Lleida) Nº COD. REGA AUT.: ES250130034066 GGN: 4056186654014</td> </tr> <tr> <td>DENOMINACIÓN COMERCIAL: Trucha asalmonada</td> <td colspan="2">MODO DE PRESENTACIÓN O TRATAMIENTO: Entera a granel</td> </tr> <tr> <td>DENOMINACIÓN CIENTÍFICA: Oncorhynchus mykiss</td> <td>METODO PRODUCCIÓN: Acuicultura</td> <td>CALIBRE: 400-600 gr.</td> </tr> <tr> <td>PESO NETO APROX. (Kgrs): 350 KGRS.</td> <td colspan="2">LOTE: L32221 25AGO20MUN</td> </tr> <tr> <td>FECHA DE SACRIFICIO: 18/11/2021</td> <td colspan="2">FECHA DE CADUCIDAD: 23/11/2021</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"><b>MANTENER ENTRE 0º-5º C</b></td> </tr> </table>		ZONA CRIA Y SACRIFICIO Alfarras-Lleida	PRIMER EXPEDIDOR/CENTRO EXPEDICIÓN Piscifactoría Santa Ana S.L.		PAÍS DE ORIGEN/EXPEDIDOR: España	DOMICILIO: Camí del sot s/n Alfarras(Lleida) Nº COD. REGA AUT.: ES250130034066 GGN: 4056186654014		DENOMINACIÓN COMERCIAL: Trucha asalmonada	MODO DE PRESENTACIÓN O TRATAMIENTO: Entera a granel		DENOMINACIÓN CIENTÍFICA: Oncorhynchus mykiss	METODO PRODUCCIÓN: Acuicultura	CALIBRE: 400-600 gr.	PESO NETO APROX. (Kgrs): 350 KGRS.	LOTE: L32221 25AGO20MUN		FECHA DE SACRIFICIO: 18/11/2021	FECHA DE CADUCIDAD: 23/11/2021		<b>MANTENER ENTRE 0º-5º C</b>		
ZONA CRIA Y SACRIFICIO Alfarras-Lleida	PRIMER EXPEDIDOR/CENTRO EXPEDICIÓN Piscifactoría Santa Ana S.L.																						
PAÍS DE ORIGEN/EXPEDIDOR: España	DOMICILIO: Camí del sot s/n Alfarras(Lleida) Nº COD. REGA AUT.: ES250130034066 GGN: 4056186654014																						
DENOMINACIÓN COMERCIAL: Trucha asalmonada	MODO DE PRESENTACIÓN O TRATAMIENTO: Entera a granel																						
DENOMINACIÓN CIENTÍFICA: Oncorhynchus mykiss	METODO PRODUCCIÓN: Acuicultura	CALIBRE: 400-600 gr.																					
PESO NETO APROX. (Kgrs): 350 KGRS.	LOTE: L32221 25AGO20MUN																						
FECHA DE SACRIFICIO: 18/11/2021	FECHA DE CADUCIDAD: 23/11/2021																						
<b>MANTENER ENTRE 0º-5º C</b>																							

**D-FTTENB-SP.**

FICHA TÉCNICA TRUCHA ASALMONADA ENTERA A GRANELL (BINS)

Revisión 6 (23-11-2021)

Elaborado por: M<sup>a</sup> del Valle Peláez  
Revisado por: José Pablo Medina**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA A GRANELL**

<b>Denominación comercial</b>	Trucha Arcoíris	
<b>Información nutricional</b>	Valores Energéticos y Nutricionales por 100g de producto	
	<b>Valor Energético</b>	513.60 KJ 122.87 Kcal
	<b>Grasa:</b>	4.55 g
	<b>De las cuales saturadas:</b>	0.81 g
	<b>Hidratos de carbono:</b>	0.0 g
	<b>De los cuales azúcares:</b>	0.0 g
	<b>Proteínas</b>	20.48 g
<b>Sal</b>	0.15 g	
<b>Condiciones de conservación</b>	En hielo, refrigerado entre 0° y 5°C, sin perder la cadena de frío	
<b>Modo de empleo</b>	Consumir cocinado (Plancha, frito, horno, etc...)	
<b>Principio de vida</b>	<b>Entera</b>	
	<b>Fresco (días)</b>	5
<b>Trazabilidad</b>	Nº Día lote proveedor trucha (2 dígitos) + Mes lote proveedor trucha (3 letras) + Año lote proveedor trucha (2 dígitos) + Origen/proveedor trucha (3-4 letras) Lote: Instalación cría (1 letra) – día envasado Juliano (3 dígitos) + año envasado (2 dígitos)	
<b>Características sensoriales</b>	<b>Característica</b>	<b>Observaciones</b>
	Aspecto externo	Pigmentación de la piel sui generis, mucosidad normal, ojos prominentes, branquias rojizas. Brillante.
	Olor	A pescado fresco
	Textura	Firme, sin signos que indique pérdida
Parásitos visibles	Ausencia	
<b>Información Alérgenos</b>	<b>Pescado</b> 	
<b>Información OMGs</b>	No se usan OMGs	



## D-FTTENB-SP.

FICHA TÉCNICA TRUCHA ASALMONADA ENTERA A GRANELL (BINS)

Revisión 6 (23-11-2021)

Elaborado por: M<sup>a</sup> del Valle Peláez  
Revisado por: José Pablo Medina

### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA: TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA FRESCA A GRANEL

Denominación comercial	Trucha Arcoíris	
Características Físico-Químicas	<b>Parámetro</b>	<b>Valor</b>
	pH	6.2-6.6
	Metales pesados, dioxinas y furanos (Reglamento 629/2008), y plaguicidas (Reglamento 396/2005)	Niveles admisibles
	Sustancias farmacológicamente activas (Reglamento CE 37/2010 y sus modificaciones)	Ausencia
	Residuos medicamentos veterinarios (Reglamento CE 2377/90 y sus modificaciones)	Ausencia
	Valor k	60% aprox
	Hipoxantina	3 nmol/g
	NBVT	<25 de nitrógeno/100 g
	Potencial Redox	Positivo
Índice de refracción del ojo	Bajo	
Características microbiológicas	Unidades	
	UFC/g	Recuento total aerobios mesófilos: max. $1 \times 10^6$ Enterobacterias: max. $1 \times 10^3$ <i>Staphylococcus aureus</i> : max. $1 \times 10^2$ <i>Salmonella</i> : AUSENCIA / 25 gr <i>Listeria monocytogenes</i> : AUSENCIA/25 gr